



Kock till LeDap Stockholm

LeDap Group lanserar nu ett helt nytt och innovativt koncept kring padelhallar där spelare och besökare får en unik och dynamisk helhetsupplevelse. Padelhallarna som går under namnet LeDap, kommer etableras på utvalda destinationer i Europa och övriga världen. LeDap Stockholm, beläget vid Norrviken, Sollentuna är först ut och öppnar i mitten av augusti.

LeDap Stockholm kommer att husera 16 panoramabanor inomhus samt sex banor utomhus. Två tävlingsbanor på hög internationell nivå med över 12 meter i takhöjd och utspring. Runt banorna byggs stora permanenta läktare och plats för studio för live-sändningar. Tretton dubbelbanor samt singelbanan har en takhöjd på 9 – 10 meter, varav 10 banor med permanent utspring.

Nu söker vi kockar där rollen blir att vara med och utveckla samt bygga upp restaurangen som kommer ligga i hjärtat av arenan. Restaurangen blir LeDap Stockholms naturliga mötespunkt där besökare äter, dricker, socialiserar och hänger. Miljön kommer att kännas modern, avslappnad och inbjudande i allt från meny till inredning och atmosfär. Här ska det kännas familjärt och härligt att hänga.

Restaurangen kommer att ha en hög nivå på köket, med allt från enklare rätter till finare middagar. Det kommer att vara stort fokus på hälsa och bra råvaror dagtid. För kvällar och helger samt vid större event ser vi att konceptet kan förändras avseende meny – dock fortfarande med vällagad mat och bra råvaror i fokus.

Anläggningen har även möjlighet att anordna stora event – allt från drinkmingel för 10 personer till den stora festen för runt 300 gäster.

Vi ger dig en möjlighet att ingå i ett nytt team för kök och matsal, där vi tillsammans ska skapa den perfekta arbetsplatsen. Restaurangen har ca 65 plaster och vi kommer servera den godaste frukosten, den bästa lunchen och såklart även middagar samt arrangera små som stora event.

I rollen jobbar du med sedvanliga arbetsuppgifter inom kockyrket. Du ansvarar för produktionen på din station och bidrar till att utveckla menyerna. Du ska ha ett brinnande intresse för matlagning och restaurangens helhetsupplevelse. Teamwork och arbetsglädje är en förutsättning för att gå framåt inom gastronomi.

Vi erbjuder dig:

- Ett nytt kök med oändliga möjligheter
- En arbetsplats med mycket glädje och stora möjligheter
- Arbetstider som är inte bara betyder kvällar och helger
- Ett nätverk/kontakt nät över hela Europa inom padel
- Arbetsmiljö och hälsa är viktig hos oss och alla våra anställda har tillgång till vårt välutrustade gym och självklart finns det möjlighet att spela padel både med kollegor och tränare

Vi vill att du har:

- Restaurangutbildning
- Vi ser att du är positiv och har nära till skratt. Har förmåga att arbeta både självständigt och i team
- Läsa, prata och förstå svenska
- Flexibel. Du är beredd att hjälpa till där det behövs.
- Sociala delen är mycket viktig för oss, du får inte vara rädd att möta nya människor

Det är meriterande om du har

- Om du är intresserad av träning och har ett tänk kring god och näringsrik mat som avspeglas i den meny som kommer att serveras
- Gillar att träna och att spela padel, dock inget krav

Anställningsform: Tills vidare, med 6 månaders provanställning

Omfattning: Heltid.

Arbetstider: Varierande med dagtid och vissa helger

Ansökan: Skicka din ansökan senast 1/6 2022 till fili@ledap.com

Ansökningarna behandlas löpande och tjänsten kan komma att tillsättas tidigare.

Lön: Enligt överenskommelse

Kollektivavtal: HRF